

Le operazioni in Spagna

tu-
dal
als.

pro
per
usa-
na.
o il
x.
cho
da-
ome
e il
a è
cer-
ave-
ture
ario
un
ave-
ario
in-
dal

S. E. Starace a Fiume

L'entusiasmo della popolazione e le ardenti invocazioni al Duce

Fiume, 31 mattino. Fiume si è svegliata all'annuncio della visita del Duce. La città, che da tempo è un trionfo, si è messa a tremare di gioia. Le case sono traboccanti di gente, e le piazze sono piene di gente che si accende di gioia. Le bandiere sono sventolate, e le canzoni sono cantate. La città è in festa, e la popolazione è in festa.

Bisogna ricordare questo per la storia della città. Fiume è una città che ha una storia gloriosa. Ha visto molte cose, e ha vissuto molte cose. Ma ora, con la visita del Duce, ha vissuto una delle sue più gloriose giornate. La città è in festa, e la popolazione è in festa.

L'arrivo di S. E. Starace, che ha percorso a piedi tutta l'impetuosa salita che porta al Duomo, è stato un momento di grande emozione. La città è in festa, e la popolazione è in festa.

Dopo la visita, che si è svolta con una solennità che è di benedire, la città è in festa, e la popolazione è in festa. La città è in festa, e la popolazione è in festa.

Al Teatro Verdi, dopo la relazione del Duce, ha parlato il segretario del Partito che ha annunciato la perfetta efficienza del fascismo italiano, in tutto, in ogni cosa.

Altra manifestazione di entusiasmo si è svolta, l'adunata dei lavoratori del Duemila, per l'inaugurazione del Dopulavoro. Dopo le calde parole del Duce, l'Orlando, presidente del tempo fascista, che ha parlato ai suoi lavoratori come a dei fratelli, S. E. Starace ha rivolto alle maestranze parole che hanno suscitato un entusiasmo indescribibile.

Ad Abbadia, dove già è stata la colonia dei villaggi italiani, i fascisti hanno circondato la vetta dell'Orto. Starace inneggiando al mare del Carnaro, l'adunata dei fascisti e del popolo ha avuto accenti di religione e pura solennità. Anche qui come da per tutto l'invocazione della visita del Duce sembrava tenace appassionata.

A Mattiglie le fasciste del paese in costume hanno circondato S. E. Starace cantando e restando la visita del Duce.

La folta, rotta ogni ordine, si è addensata intorno a S. E. Starace, come in una morsa affettuosa. Molte donne piangevano di gioia. Quando, infine, l'automobile di S. E. Starace si è allontanata verso Trieste, si è fatto improvvisamente silenzio, e si è sentito il cuore del Duce e si portava veramente il cuore del popolo.

S. E. De Bono commemora l'exploire novarese Ferrandi

Novara, 31 mattino. La memoria del grande esploratore d'Africa cap. Ugo Ferrandi è stata ieri degnamente commemorata da S. E. De Bono, Maresciallo Fante di Bono, Quadrumviro della Rivoluzione, per iniziativa del Circolo Dono Artista e promotori della sua superba cerimonia si è svolta con la sua augusta presenza, il 30 marzo 1937.

Bisogna ricordare questo per la storia della città. Fiume è una città che ha una storia gloriosa. Ha visto molte cose, e ha vissuto molte cose. Ma ora, con la visita del Duce, ha vissuto una delle sue più gloriose giornate. La città è in festa, e la popolazione è in festa.

Il battesimo del Principe di Napoli

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità

Stamano, alle 11, alla Reggia, nella cappella Paolina, interamente trasformata da un addobbo fastoso e solenne a un tempo, dimorante a qualche centinaio di invitati che rappresentavano quanti di più alto e di più eletto conti in vita nazionale, e all'intero Corpo diplomatico accreditato presso il Quirinale, si è svolto il rito per il quale, ancora una volta, il cuore di tutto il popolo italiano palpita all'unisono con quello del Sovrano, e si è celebrato il battesimo del Principe di Napoli.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

Ottomila mondine giunte a Vercelli

Vercelli, 31 mattino. Oggi sono giunte a Vercelli, in speciali cortei, ottomila mondine, che hanno lavorato nei campi di riso della provincia di Novara.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

IL RAPPORTO DEI FASCI di Arignano e Moriondo

La brillante disputa del Premio Mirafiori

In una paese della zona di Arignano, in provincia di Torino, si è svolto il premio Mirafiori, una brillante disputa tra i fascisti di Arignano e Moriondo. La disputa è stata vinta dai fascisti di Arignano.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La morte del padre dell'on. Giunta

Firenze, 31 mattino. È morto il padre dell'on. Giunta, il signor Antonio Giunta, che ha vissuto una vita di grande solennità.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

IL RAPPORTO DEI FASCI di Arignano e Moriondo

La brillante disputa del Premio Mirafiori

In una paese della zona di Arignano, in provincia di Torino, si è svolto il premio Mirafiori, una brillante disputa tra i fascisti di Arignano e Moriondo. La disputa è stata vinta dai fascisti di Arignano.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La morte del padre dell'on. Giunta

Firenze, 31 mattino. È morto il padre dell'on. Giunta, il signor Antonio Giunta, che ha vissuto una vita di grande solennità.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La Grande Crociera «STAMPA-CIT»

Lettori: RAGUSA la «Firenze dalmata» ci attende!

La Grande Crociera «STAMPA-CIT» si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La morte del padre dell'on. Giunta

Firenze, 31 mattino. È morto il padre dell'on. Giunta, il signor Antonio Giunta, che ha vissuto una vita di grande solennità.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La tragica fine di due giovani

Si getta in uno stagno per salvare un amico e annega miseramente

Una vecchia casa di mattoni di Truscello in via Regione Fosse è stata recentemente adibita a casa di abitazione. Due giovani, un ragazzo e una ragazza, si sono gettati in uno stagno per salvare un amico che era annegato. Il ragazzo è annegato, e la ragazza è rimasta ferita.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La morte del padre dell'on. Giunta

Firenze, 31 mattino. È morto il padre dell'on. Giunta, il signor Antonio Giunta, che ha vissuto una vita di grande solennità.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

IL RAPPORTO DEI FASCI di Arignano e Moriondo

La brillante disputa del Premio Mirafiori

In una paese della zona di Arignano, in provincia di Torino, si è svolto il premio Mirafiori, una brillante disputa tra i fascisti di Arignano e Moriondo. La disputa è stata vinta dai fascisti di Arignano.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La morte del padre dell'on. Giunta

Firenze, 31 mattino. È morto il padre dell'on. Giunta, il signor Antonio Giunta, che ha vissuto una vita di grande solennità.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

IL RAPPORTO DEI FASCI di Arignano e Moriondo

La brillante disputa del Premio Mirafiori

In una paese della zona di Arignano, in provincia di Torino, si è svolto il premio Mirafiori, una brillante disputa tra i fascisti di Arignano e Moriondo. La disputa è stata vinta dai fascisti di Arignano.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La disputa si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

La morte del padre dell'on. Giunta

Firenze, 31 mattino. È morto il padre dell'on. Giunta, il signor Antonio Giunta, che ha vissuto una vita di grande solennità.

La cerimonia si svolge in una atmosfera di grande solennità. Il Principe di Napoli, che ha appena compiuto il suo primo anno di vita, è stato battezzato con il nome di Ferdinando, in onore del nonno materno, il Re.

I campioni d'Italia stravincono a Parigi

Il Bologna domina per 4-1 il Sochaux nel Torneo dell'Esposizione



L'attacco «rosso-bianco» stringe d'assedio la porta di Di Lorto nel corso del vittorioso incontro del Bologna a Parigi. (Telefoto).

BOLOGNA. Cervelli, Morini, Casarri, Montecchi, Andreoli, Cori, Ragni, Santucci, Schiavini, Fedullo, Ruggeri.

SOCHAUX. Di Lorto, Matthei, Lalouet, Lehmann, Riba, Bur, G. Williams, Tellechea, Brada, Abegglen, Courtois.

Parigi, 31 mattino.

Le eliminatorie del torneo calcistico hanno avuto inizio con quattro incontri di cui il principale ha avuto luogo allo Stadio di Colombes al Bologna al Sochaux, una delle migliori squadre francesi del momento. **Assolutamente** alla partita 12.000 spettatori che hanno assistito con una lunga ovazione all'apparizione dei nostri giocatori sul terreno. Nella tribuna ufficiale si trovava il generale Vaccaro, Presidente della F.I.G.C. assieme ad altre personalità.

Gli italiani hanno dominato costantemente fin dal principio e nella ripresa non si sono neppure accennati a paralizzare le rare iniziative francesi.

I nostri atleti si sono mostrati infinitamente più veloci e padroni della palla. Le loro azioni, precise, erano caratterizzate al punto di Basini e poi, al 15' con un secondo di Schiavini, fra gran applauso della folla. Al 21' il Sochaux marciava una terza porta, ancora con Schiavini. L'ultimo quarto d'ora, al primo tempo aveva tuttavia un rinvigoglio dei giocatori francesi che attaccano con più decisione. La difesa italiana, spessa nettamente i loro tentativi. Un giocatore francese, assai stato rovesciato da Gasperi l'ar-

Le decisioni del Comitato di Coppa Europa

Sei azzurri nella squadra degli "assi".

Vienna, 31 mattino.

Il Comitato della Coppa Europa ha tenuto ieri a Vienna la sua seconda riunione, chiusa con le decisioni seguenti:

Squadre designate per la Coppa Europa: Italia: Bologna, Lazio, Fiorentina, Coppa Italia; Austria: Austria, Admira, Vienna; Ungheria: Hungaria, Ferencváros, Ujpest; Cecoslovacchia: Slavia, Sparta, Praga; Jugoslavia: Građanski, Dinamo, Vukovar; Romania: Rapid, Steaua.

Ad arbitrare le partite di Coppa Europa sono stati designati: Scarp (Italia); a Budapest: Mészáros (Austria); a Vienna: Bloch (Cecoslovacchia); in Svizzera: Scaroni (Italia); a Bologna: Bertoldi (Italia); a Roma: Christ (Cecoslovacchia); a Graz: Grasshoppers; a Zurigo: Frankenstein (Austria); a Praga: Popovic (Jugoslavia).

Le società che formano la squadra alla squadra medio-europea, destinata ad Amsterdam, non sono obbligate a disputare le gare di ritorno del primo turno il 20 giugno p. v. ma possono disputare il 27 giugno. Per tutte le squadre l'inizio della competizione è fissato entro il 13 giugno.

La prossima riunione della Coppa Europa avrà luogo a Belgrado. In data che non è stata ancora stabilita.

I rappresentanti dell'Italia, Austria, Ungheria e Cecoslovacchia sono per il momento in attesa di una decisione definitiva sulla squadra medio-europea da inviare il 20 giugno corrente anno ad Amsterdam contro la squadra dell'Europa Occidentale.

La formazione sarà la seguente: Portieri: Pianella (Slavia), Olivieri (Lussemburgo), Perini (Sparta); Difensori: Schmaus (Vienna), Medini (Sparta), Andreoli (Bologna), Santucci (Austria), Boffi (Jugoslavia), Schmaus (Vienna), Medini (Sparta), Andreoli (Bologna), Santucci (Austria), Boffi (Jugoslavia); Attaccanti: Schmaus (Vienna), Medini (Sparta), Andreoli (Bologna), Santucci (Austria), Boffi (Jugoslavia).

Semifinali della Coppa Italia

Vittoria della Roma e tutto da rifare tra Genova e Milan

Milano, 31 mattino.

Cara intensiva di calcio sul campo del Milan. La giornata dei semisfinali della Coppa Italia, due gare di importanza decisiva, una dopo l'altra. Come se non bastasse, una di esse non potesse, nel risultato, essere definita nei tempi regolamentari. Ode occorre il cartellino di un'ultima mezz'ora di tempi supplementari, i quali, a loro volta, non concludono nulla.

Prima a cadere in campo, al 15, sono le squadre dell'Ambrone e della Roma. La formazione è pienamente calata, ed il numero pubblico arroventa stentatamente al solo che darà luogo alle gradinate.

Roma: Vellano; Monzeglio, Alfandari, Frisoni, Benvenuti, Gaudini, Amadi, Scavolini, Di Beneditto, Mazzoni, a Tonnai.

Ambrone: Degani; Bonocore e Gattarone; Anton, Villa e Locatelli; Frasi, Mezzana, Bisio, Ferrari e Ferraro.

Arbitro: Scavolini, di Bologna.

Mezzana, incerto fino all'ultimo per la ferita riportata nella partita internazionale, ha fatto il suo debutto al campo, che terrà del resto con discreta distensione.

Il gioco ha una discreta impetuosità, ma è caratterizzato dalla goliata totale assenza di tiro in porta; i pochi tiri che si notano, da una parte o dall'altra, sono tutti fuori del bersaglio. Vellano e Degani non hanno a che fare se non con palloni che provengono da lontano, e privi di forza e di carattere portante. L'Ambrone gioca meglio, la Roma combatte di più. L'Ambrone ha un più solido reparto di avanguardia, la Roma un più potente settore di difesa. Pare che i nerazzurri debbano, da un momento all'altro, vedere premiata la loro superiorità tecnica che contraddistingue il complesso del loro gioco, ma il tempo passa ed il primo in questione non giunge.

Alla ripresa, invece, la Roma, che, finché l'Ambrone non ha preso il sopravvento, segna, fra le sorprese, una rete. Un lungo centro dell'ala destra trova spiccata l'uscita difesa milanese. L'Ambrone si sposta verso la sinistra dell'attacco, dove, dopo l'uscita di Vellano, si ha un'azione nella cui conclusione: questo avversario, egli la evita, giungendo di colpo da dietro, e pianta un tiro in porta, che, quando la palla è in via, viene deviato nell'angolo alto della rete. Degani è nettamente battuto.

La reazione dell'Ambrone, nel tentativo di pareggiare, è stata fatta dalla squadra romana, attaccanti compresi, difende a denti stretti il vantaggio conseguito. Come spesso avviene, in simili casi, che si divide fra il tentativo tattico di poter contrattaccare contro la superiorità della linea ar-

Il Circuito della Superba

vinto senza lotta da Trossi

Marazza 1° delle "1500", dopo vivace duello con Belmondo

Genova, 31 mattino.

Genova ha battezzato brillantemente — se non proprio gloriosamente — il suo nuovo circuito, la Superba, sorto dopo quelli di Torino, di Milano, di Napoli, di Modena e dieci altri di questo tipo che oggi si aprono in varie città. Il battesimo è dunque stato colare di luti.

Come spettacolo, infatti, il 1.º Circuito della Superba si è rivelato come ogni gara: una bella e onore — tutti gli sportivi italiani, molti dell'alta e media Italia — vi si assiepa al margine, in una tripudante festa di sole e di colori. Il battesimo è dunque stato colare di luti.

Un solenne e solenne, in scala più accentratrice, quel che già si è visto a Torino e a Milano, in forma più pacifica, a Napoli, una manifestazione di propaganda per le future fortune della vettura classe 1500 (che per massa pare allineata solo a Marazza, la Maserati, è qualcosa di molto simile a un'elaborazione nella classe massima, disputata in famiglia dalla Scuderia Ferrari, che, con qualche comparsa di contorno, e col vincitore matematicamente sicuro in partenza, che prende la testa e scende il più lungo davanti al più abile e più rapido seguace, e del troppo giri.

A sollevare le sorti della giornata, come si è detto, è stata ancora la vettura della classe 1500, dove l'uniformità del mezzo meccanico è compensata da una rotazione a sorpresa dei protagonisti tra i corridori. Nessuno dei molti assidui in questa classe batteggiera si è ancora imposto in modo da indirizzare un sicuro prosieguo la vettura, ad ogni cosa, anche la vettura, che si è accesa le sue rivelazioni. Il Circuito della Superba fu la beneficiaria del milanese Marazza e del torinese Belmondo, le due teste, con certi nuovi — specialmente il secondo che ha precedenti molto notevoli — ma che però assapora l'auto di una lotta da grandi campioni, che ha elettrizzato il pubblico.

Le prime prove vennero date poco prima delle 15 del Fedele di Genova, presenziò il Generale Andreani, l'ing. Furmanik, presidente della classe 1500, e altri autorità. Prendono il via 11 soli tra i 10 concorrenti iscritti: manca tra gli altri, per non aver avuto il tempo in macchina, il torinese Bianco, favorito della classe. La testa è presa da Cortini, ma subito viene ceduta a Barbiari; per incalza Belmondo, che al terzo giro balza in prima posizione e comincia una furia travolgente. Nella sua scia si tengono un qualche giro Barbiari, Severi e Marazza, ma mentre i primi due non tengono all'andatura del to-

Pigorini domina nel Gran Premio di Ginevra

Ginevra, 31 mattino.

Il campione italiano Aldo Pigorini, su Guzzi, con la sua magnifica vittoria nel Gran Premio Motociclistico Internazionale di Ginevra, classificandosi al primo posto nella categoria 250 cm. Il pubblico ha tributato al nostro campione, che ha dato prova di una tecnica veramente superiore.

Ecco le classifiche:

Cat. 250 cm.: 1. Pigorini (A. Italia), su Guzzi, in 1.15'50"2/5. 2. Km. 00.103; 2. Kohnik (Germania), in 1.17'20"8/10, in 1.23'50"8/10; 3. Loyer, in 1.17'55"4/10; 4. Padovani.

Cat. 350 cm.: 1. Melloni (Inghilterra), su Velocette in 1.37' e 40". media Km. 07.111; 2. Loyer, in 1.38'50"8/10; 3. Kohnik, in 1.39'50"8/10; 4. Indeleit.

Cat. 500 cm.: 1. Cerdery (Svizzera), su Norton in 1.23'16", media Km. 102.000; 2. Petrucci (Id.), su Guzzi, in 1.24'53", media Km. 100.300; 3. Rizzozzer (Svizzera), su Bianchi, a 2 giri; 4. Bonatti, su Benigni (Italia), su Bianchi, a 3 giri.

Lang su Mercedes primo al circuito dell'Avus

Berlino, 31 mattino.

Davanti ad altre 350 mila spettatori ha avuto luogo, sulla rinnovata pista dell'Avus, la tradizionale corsa automobilistica e motociclistica.

Ecco i risultati:

Motociclisti. — Cat. 250 cm. (Km. 58.403): 1. Winkler (D. K. V.), in 22'18"1/10 alla media di Km. 157.2; 2. Petrucci (Id.), in 23'00"8/10; 3. Kohnik (Germania), in 23'10"8/10; 4. Padovani.

Cat. 350 cm. (Km. 58.403): 1. Fleischmann (S.U.), in 23'8" e 4/10, alla media di Km. 151.3; 2. Rizzozzer (Svizzera), in 23'10"8/10; 3. Loyer, in 23'10"8/10; 4. Indeleit.

Cat. 500 cm. (Km. 58.403): 1. Fleischmann (S.U.), in 23'8" e 4/10, alla media di Km. 151.3; 2. Rizzozzer (Svizzera), in 23'10"8/10; 3. Loyer, in 23'10"8/10; 4. Indeleit.

Categoria 1500 (Km. 135.5): 1. Martin (Inghilterra), su «Ere», in 42'13", media Km. 192.6; 2. Piate (Italia), in 42'13"1/10; 3. Rizzozzer (Svizzera), in 42'13"1/10; 4. Rizzozzer (Svizzera), in 42'13"1/10; 5. Spemann.

L'otto dell'Intra vincitore dell'Intra Piemonte-Lombardia

Un buon successo hanno ottenuto le regate disputate ieri sul lago di Intra, organizzate dal Comitato 1.º Zona della R. F. C. C. Il classico Intra-Piemonte-Lombardia ha segnato una nostra vittoria della Intra che già aveva vinto la scorsa stagione.

Ecco i risultati:

Metri 1000: 1. Simoni (Milano), su «Ere», in 1.15'50"8/10; 2. Kohnik (Germania), in 1.17'20"8/10; 3. Loyer, in 1.17'55"4/10; 4. Padovani.

Metri 1500: 1. Martin (Inghilterra), su «Ere», in 42'13", media Km. 192.6; 2. Piate (Italia), in 42'13"1/10; 3. Rizzozzer (Svizzera), in 42'13"1/10; 4. Rizzozzer (Svizzera), in 42'13"1/10; 5. Spemann.

Il Circuito della Superba

vinto senza lotta da Trossi

Marazza 1° delle "1500", dopo vivace duello con Belmondo

Genova, 31 mattino.

Genova ha battezzato brillantemente — se non proprio gloriosamente — il suo nuovo circuito, la Superba, sorto dopo quelli di Torino, di Milano, di Napoli, di Modena e dieci altri di questo tipo che oggi si aprono in varie città. Il battesimo è dunque stato colare di luti.

Come spettacolo, infatti, il 1.º Circuito della Superba si è rivelato come ogni gara: una bella e onore — tutti gli sportivi italiani, molti dell'alta e media Italia — vi si assiepa al margine, in una tripudante festa di sole e di colori. Il battesimo è dunque stato colare di luti.

Un solenne e solenne, in scala più accentratrice, quel che già si è visto a Torino e a Milano, in forma più pacifica, a Napoli, una manifestazione di propaganda per le future fortune della vettura classe 1500 (che per massa pare allineata solo a Marazza, la Maserati, è qualcosa di molto simile a un'elaborazione nella classe massima, disputata in famiglia dalla Scuderia Ferrari, che, con qualche comparsa di contorno, e col vincitore matematicamente sicuro in partenza, che prende la testa e scende il più lungo davanti al più abile e più rapido seguace, e del troppo giri.

A sollevare le sorti della giornata, come si è detto, è stata ancora la vettura della classe 1500, dove l'uniformità del mezzo meccanico è compensata da una rotazione a sorpresa dei protagonisti tra i corridori. Nessuno dei molti assidui in questa classe batteggiera si è ancora imposto in modo da indirizzare un sicuro prosieguo la vettura, ad ogni cosa, anche la vettura, che si è accesa le sue rivelazioni. Il Circuito della Superba fu la beneficiaria del milanese Marazza e del torinese Belmondo, le due teste, con certi nuovi — specialmente il secondo che ha precedenti molto notevoli — ma che però assapora l'auto di una lotta da grandi campioni, che ha elettrizzato il pubblico.

Le prime prove vennero date poco prima delle 15 del Fedele di Genova, presenziò il Generale Andreani, l'ing. Furmanik, presidente della classe 1500, e altri autorità. Prendono il via 11 soli tra i 10 concorrenti iscritti: manca tra gli altri, per non aver avuto il tempo in macchina, il torinese Bianco, favorito della classe. La testa è presa da Cortini, ma subito viene ceduta a Barbiari; per incalza Belmondo, che al terzo giro balza in prima posizione e comincia una furia travolgente. Nella sua scia si tengono un qualche giro Barbiari, Severi e Marazza, ma mentre i primi due non tengono all'andatura del to-

GRANDI CONCERTI RADIOFONICI

MARTINI

CONCERTO DEDICATO AL NUOVO GRANDE PRODOTTO

MART'ANICE

che si Martini e Rosal tutte in vendita colle Agnate-grande Topolino

GRANDE CONCERTO MARTINI

SINFONICO ISTRUMENTALE

diretto dal Maestro

DANIELE AMFITHEATROF

col concorso del Violoncellista

EMANUELE FEUERMANN

CHE TUTTE LE STAZIONI RADIO ITALIANE TRASMETTERANNO STASERA ALLE ORE 91 COL SEGUENTE PROGRAMMA

- 1) Roccini - «La scala di seta» (sinfonia).
- 2) Saint-Saëns - Concerto in la minore per violoncello e orchestra - Op. 33.
- 3) Martucci - Notturno in sol bem. magg.
- 4) Respighi - «Gli uccelli» (suite): a) Preludio, b) La colomba, c) La gallina, d) L'usignuolo, e) Il cucù.

MART'ANICE

4 squallamente DISERTANTE-DIGESTIVO ed il suo delizioso aroma le rende bene accetto in qualunque ora.

Ogni bottiglia di MART'ANICE da 1/2 litro è decorata con Topolino tutte differenti - Ogni bottiglia è una Agnate.

J Bestri ricevimenti

richiedono un'adeguata cornice di bellezza e sontuosità, ma ricordate che l'arredamento elegante non sarà completo senza lo sfondo di una tappezzeria

BRAENDLI & C.

Torino - Corso Vitt. Emanuele 52

Telefono 49-064

AVVISO

Per scioglimento Società, la più spettacolosa

LIQUIDAZIONE

DI TESSUTI

offre al pubblico la più grande convenienza di acquisti

Il 20 corr. l'Assemblea degli Azionisti della

MAGAZZINI STATUTO

VIA S. DONATO, 2 ang. corso Principe Oddone (Piazza Statuto)

ha deliberato la messa in liquidazione della Società. I liquidatori, invece di realizzare in blocco tutte le merci, hanno deciso di favorire la Spettabile Clientela, iniziando con oggi

la vendita di LIQUIDAZIONE

con prezzi fortemente falciati

Tutti i più svariati articoli:

TESSUTI D'OGNI GENERE

in lana - seta - cotone - lino - misti lino - raion, ecc., per vestiti per Uomo e Signora - per biancherie Uomo e Signora - per la Casa e da lavoro.

CONFEZIONI per UOMO e da LAVORO - BIANCHERIE CONFEZIONATE per UOMO, SIGNORA e per la CASA

TAPPETI - TENDE - COPERTE - COPRILETTI - TRAPUNTE, ecc.

esistenti nei grandiosi magazzini, sono venduti a

PREZZI CHE NON HANNO CONFRONTO NEPPURE CON QUELLI DI FABBRICA

Da ogni parte di Torino, si può accedere comodamente ai Magazzini Statuto. - La prova delle enormi riduzioni che rendono tutti i nostri articoli più che convenienti,

si avrà nel visitare le numerose vetrine

OGNI GIORNO SINO ALLE 21.30 ESPOSIZIONE

TRAMS 4 - 6 - 13 - 16 - 19 - 22

MAGAZZINI STATUTO

VIA S. DONATO, 2 ang. corso Principe Oddone (Piazza Statuto)

Aldo Farinelli

— Ricerca, su «Alfa Romeo» ha vinto il 1.º G. Premio di Bucarest, in data 1.12.36, alla media di chilometri 104.

CRONACA DELLA CUCINA

Un antico proverbio afferma che la buona tavola porta gioia, pace e serenità in ogni casa. Un buon pranzo infatti, gustoso e succulento, mentre rende contento e soddisfatto il corpo, ha sempre una benefica influenza anche sullo spirito.

Per contro però un altro proverbio, forse ancora più vecchio, dice testualmente: "Crassa cucina, crassa vicina". Pur troppo questo secondo proverbio, non meno saggio e giusto del primo, perché si basa sopra una necessaria economia, non tiene conto del calcolo della soddisfazione del commensale e tanto meno della serenità e della gioia del loro spirito.

Eppure quante volte la massaia ha dovuto trovare una soluzione che accorresse queste due massime così antitetiche. Crassa cioè, pur facendo economia (e l'aveva economia significava non uscire dagli stretti limiti del bilancio familiare) di preparare vivande gustose e gradite a tutti i commensali. La buona volontà però non sempre basta per riuscire alla scopo.

Eppure, oggi esiste un mezzo rapido, facile e sicuro per convertire quasi istintivamente qualunque alimento in una saporita vivanda.

LA BUONA TAVOLA

E' risaputo che ogni alimento, pur contenendo tutte le sostanze necessarie per la nutrizione, non costituisce quella che volgarmente si chiama: la pietanza. Per essere tale, l'alimento, sia o non sia stato sottoposto a cottura, ha bisogno del condimento, di un sugo cioè, di carne o di verdura, che lo renda più gradito al gusto e più appetibile. Il segreto della buona tavola sta appunto nel sapere che i sughi sanno dare agli alimenti.

Per questo, cuochi famosi studiarono, in tutti i tempi, salse, sughi e condimenti speciali, elaborati per la gioia del gusto. Ma tutte queste ricette imperiano un impiego di tempo non indifferente ed una spesa molto superiore alla possibilità di una modesta o numerosa famiglia. Ecco quindi sorgere la necessità di creare un sugo che fosse gradito ad ogni palato, che desse agli alimenti il suo sapore agiustato, e che nello stesso tempo fosse conveniente e di rapida preparazione.

Nacque così il "Sugoro", la cui fragranza, genuinità e costanza nel tipo, lo hanno subito imposto come il miglior sugo per condire qualunque alimento. Il suo sapore è così delicato che si può amalgamare a qualunque altro senza creare alcuna disarmonia.

UN PRANZO IN MEZZ'ORA

L'uso del "Sugoro" in cucina, presenta un altro vantaggio non indifferente. Basando già preparato e pronto per l'uso, consente in pochi minuti qualunque cibo in qualsiasi pietanza. Non soltanto teoricamente, si può affermare che un pranzo può essere preparato in circa mezz'ora. Ben pochi alimenti infatti richiedono cottura che superino la mezz'ora. Il sugo che li deve condire, più pronto, può esservi versato due minuti prima di ritirare dal fuoco o a seconda dei casi re-scaldato a bagnomaria e poi versato sul piatto pronto per essere servito in tavola.

Avere del "Sugoro" a disposizione, specie nel caso non infrequente dell'arrivo improvviso di ospiti, è un beneficio che soltanto la cucina può apprezzare in tutto il suo valore. Essendo in grado di apprezzare, in brevissimo tempo, un pranzo agiustato, senza doverci affannare a un'ora di pericolo che, nell'orgoglio del momento, qualche piatto non riesca alla perfezione.

GUSTI SANI E GUSTOSI

"Sugoro", essendo un condimento completo a base di pomodoro, olio extravergine di oliva, verdura e spezie è un prodotto assolutamente genuino, sano e ricco di vitamine. Una semplice preparazione, una intelligente selezione, un dosaggio scrupoloso, lo rendono il condimento perfetto come sapore, come gusto e come profumo. Un qualunque piatto, preparato col "Sugoro" non torna in cucina, ma è gustato da tutti.

Il successo italiano

di un prodotto Italianissimo

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

"Sugoro" è un prodotto italiano al cento per cento. E' stato creato in Italia. Viene fabbricato in Italia. Nella sua composizione non entrano che sostanze italiane, terra feconda. E' il condimento suntuoso e succoso della nostra ubertosa pianura o delle nostre ricche colline, olio purissimo spremuto dalle olive delle riviere italiane, verdure cresciute nella nostra terra feconda. E' il condimento suntuoso e succoso della nostra ubertosa pianura o delle nostre ricche colline, olio purissimo spremuto dalle olive delle riviere italiane, verdure cresciute nella nostra terra feconda. E' il condimento suntuoso e succoso della nostra ubertosa pianura o delle nostre ricche colline, olio purissimo spremuto dalle olive delle riviere italiane, verdure cresciute nella nostra terra feconda.



PIETANZE MIGLIORI CON MAGGIORE ECONOMIA

La massaia che usa il "Sugoro" nella preparazione delle vivande non ha preoccupazioni sul risultato dell'opera sua. Disponendo di questo sugo, gustoso e saporito, può facilmente ed economicamente approntare pietanze diverse, utilizzando, con riuscita, anche carni o verdure rimaste in dispensa in quantità non sufficienti per costituire da sole il piatto forte di una colazione. "Sugoro" non è soltanto un condimento ideale, squisito e sano, ma un vero e proprio sugo, sostanzioso e completo, adatto alla preparazione di qualsiasi pietanza. Seguite l'esempio di milioni di massaie e adottate anche voi lo squisito "Sugoro".



SUGORO
UTILE SEMPRE
INDISPENSABILE
IL VENERDI

SOC. AN. ALTHEA - PARMA

10 RICETTE per una gustosa cucina

Per voi massaie, sempre alla ricerca di qualche piatto nuovo per variare la vostra tavola e rendere soddisfatti i vostri commensali, dai bambini piccoli agli anziani, ecco una collana di ricette che vi permetteranno di confezionare pietanze gustose e saporite, pur osservando quella economia che è necessaria per il buon andamento della famiglia.

Sono tutti piatti facili a fare, vivande che forse già conoscete, ma che col "Sugoro" acquistano un nuovo gusto ed un nuovo profumo. Sono ricette che vi insegnano come la pietanza di ieri, possa tornare oggi sulla tavola ed apparire nuova. Sono ricette facili ed economiche, utilissime specie in un'ospite giunge improvvisamente e non dovete preparare, prontamente, un pranzo in un'ora.

In tutte entra il "Sugoro" perché ogni pietanza vuole un condimento ed il "Sugoro" è il migliore che possiate desiderare perché gradito da tutti e perché dà agli alimenti un più ricco sapore ed un gusto prelibato.

TONNO SOTTOLIO ALLA SALSA "SUGORO" - per 4 persone
Prendete 150 grammi di tonno sott'olio e mettetelo al fuoco con acqua a bollire, lasciandolo lentamente a passare per circa mezz'ora, ma senza l'assorbimento di cambiare l'acqua in bollente ogni 15 minuti, cioè tre volte. Dopo aver ben sciolto, lasciate

raffreddare il tonno, poi tagliatelo in fette sottili disponendole a strati in un tegame avendo cura di intercalare uno strato di salsa "SUGORO" con 15 grammi circa di burro sparso qua e là a pezzettini. In ultimo mettetelo al tegame su fuoco lento accioccato il burro si scioglie ed il tutto cioè il bollito, spremuto sopra un mezzo limone e servite ben cotti.

OBBI SUCHI ALLA MILANESE - per 6 persone
Fate rosolare una zucca cipolla tritata in 25 grammi di burro, poi prendete il castoreo di vitello, salate, infornate e metteteli nel soffritto lentamente a rosolare. Quando hanno preso un bel colore, versatevi mezzo bicchiere di vino bianco e rosso e mezza scatola di "SUGORO" da 200 gr. diluita in un bicchiere di acqua tiepida. Fate cuocere molto adagio. Intanto preparate un trito finissimo composto di uno spicco di aglio, un poco di foglie di rosmarino, di salvia, un pizzico di prezzemolo e due o tre pezzetti di scorza di limone. Mettete prima della cottura completa, aggiungete questo trito agli obbi buchi. Se desiderate un contorno potete servirlo con spinaci al burro.

MINESTRA DI TRIPPA (MINESTRA) - per 6 persone
Lessate 500 grammi di trippa di vitello piuttosto alta, già sgrassata, raschiata e pulita. A metà cottura tagliatela a

ste larghe mezzo dito, e mettetela in pentola con una scatola di "SUGORO" da 200 gr. due patate tagliate a grossi quadrati, 200 gr. di fagioli grossi già lessati, e mezza verdura tagliata in liste: lasciate cuocere un poco di condimento e poi aggiungete acqua a coprire il tutto. A cottura ultimata, e quando manca poco a servire in tavola, mescolate alla trippa 50 gr. di buon formaggio parmigiano grattugiato. Fatele alzare due bollore e minestrare.

RISOTTO ALLA PAESANA (la cagnon) - per 6 persone
Lessate 130 gr. di fagioli (burro) in poca acqua leggermente salata; sbucciate e tagliate in grossi pezzi una bella patata, tagliata in liste una mezza verdura, unite qualche foglia di salvia e un pizzico di prezzemolo, lessate a mezza cottura, avendo l'attenzione di tenere a parte l'acqua che vi ha servito a cuocere i fagioli quanto quella a doporata per le verdure.

Prendete 100 grammi di lardo, un porro, e un salaminio, tritate insieme e soffriggete a color bruno in una casseruola; aggiungete una scatola di "SUGORO" da 200 gr. e appena questo è caldo, aggiungete 500 grammi di riso e tutte le verdure: rimastate continuamente bagnando a poco a poco con l'acqua che vi ha servito a cuocere le verdure. Questo risotto deve aver l'aspetto di una minestrina densa. Formaggiate a piacere.

POLENTA IN UMIDO - per 6 persone
Fate la polenta, mettetela a raffreddare sopra il tagliere; fredda che sia, tagliatela in fette dallo spessore di circa

mezzo centimetro. A tale scopo vi basterà della famosa marchetta per tagliare il burro. Intanto preparate un sugo piuttosto denso con salsa "SUGORO" leggermente salata, e quando mancherà un sugo piuttosto denso, aggiungete pochi grammi di funghi secchi fatti rinvenire in acqua tiepida, e tritati finissimi. Prendete una teglia di ferro al fuoco, disponetevi uno strato di polenta tagliata a quadri non troppo grandi sul quale distenderete una quantità sufficiente di sugo sparso di ottimo formaggio parmigiano grattugiato, poi ricomincerete con la polenta sugo e parmigiano e così di seguito fino a riempimento della teglia, ponendo attenzione che l'ultimo strato di polenta sia quello che si toglie dal fuoco.

BOLLITO DI MANZO AVANZATO IN FRIGASSIA - per 6 persone
Mettete in casseruola un pezzo di manzo, tagliato a fette una grossa cipolla a fette leggermente colorite, posate unite la carne avanzata che avete preparata tagliata in fette sottili e quando sarà giustamente rosolata aggiungete mezza scatola di "SUGORO" da 200 grammi, regolando nella quantità che credete opportuna completando con sale a pece.

Lasciate passare a fuoco lento a una casseruola coperta. A piacere, a seconda lo sfogione, potrete aggiungere foglie di verza o peperoni prima di mettere la carne.

MINESTRONE AL "SUGORO" - per 6 persone
Occorrono: Tutte le verdure come al comune minestrone

mezzo chilogrammo di pasta - mezza scatola di "SUGORO" da 200 gr.
Modo di cucinare - Scaldare in una pentola il "Sugoro", aggiungere un miscela di acqua e tutta la verdura. Cuocere lentamente ristretto fino a metà cottura, poi aggiungere la rimanente acqua e far bollire ancora un quarto d'ora. Buttare in pentola la pasta, e la minestrone sarà pronta in un'ora complessivamente. Il "SUGORO" è dosato in giusta proporzione, ma qualora desiderate un "SUPER-CONDIMENTO" potete aggiungere: gr. 30 di burro e 3 cucchiaini di olio.

TRIPPA ALLA GENOVESE - per 6 persone
Occorrono: 500 gr. trippa - 300 gr. patate - tre quarti di scatola "SUGORO" da 200 gr.
Modo di cucinare - Scaldare in casseruola tre quarti di scatola di una scatola di "Sugoro", aggiungere la trippa già lessata e tagliata sottilissima, fare cuocere a mezz'ora, e quando mancherà un sugo sufficiente per coprire il tutto, dopo mezz'ora buttare in casseruola le patate, e quando queste sono cotte, servite in tavola con parmigiano.

Qualora desiderate un "SUPER-CONDIMENTO" aggiungete in casseruola prima del "Sugoro" grammi 50 di prosciutto di vitello. Avrete così una trippa perfettamente rispondente al vostro gusto.

PESCE ALL'ORTOLANA - per 6 persone
Occorrono: 900 grammi di pesce (di vostro gusto fra quelli che si usano cuocere in umido) - mezzo chilogrammo

UFF. PROFAG. "SUGORO" - PARMA



VENERDI' giorno di magro

La Santa Chiesa ha imposto ad ogni fedele l'astinenza dai cibi di grasso nella giornata di venerdì, durante la Quaresima e la Tempora e nelle viglie comandate.

Obbedire a questo precetto della Chiesa, che ha per scopo la penitenza, oltre un motivo d'igiene, è un obbligo di ogni cristiano. Ma la limitazione degli alimenti e soprattutto dei prodotti animali, non deve essere difficile nella scelta e nella preparazione delle vivande.

La ricorrenza settimanale del venerdì procura sempre un certo imbarazzo alla cucina, dovendo acccontentare i diversi gusti dei commensali, non ha a disposizione, come condimenti, che il burro e l'olio e non può quindi usare salse e sughi a suo piacimento, come nei giorni normali.

Creando il "Sugoro" la S. A. Althea di Parma ha voluto dare anche alle massaie cattoliche la possibilità di avere a disposizione un sugo gustoso e sano, che non contenga però nessuna ingratitudine contemplata nella lista dei grassi proibiti dalla Chiesa.

La creazione di questo sugo prelibato viene a colmare una lacuna nella nostra alimentazione e presenta vantaggi non indifferenti, non soltanto per le famiglie, ma soprattutto per le comunità numerose, quali collegi, pensionati, ospedali, opere assistenziali, opere sociali, comitati, colonie marine e montane, comunità religiose, ecc.

Preparare piatti di magro per diverse persone non rappresenta più una difficoltà, perché col "Sugoro" ogni alimento diventa appetitoso e gradito, essendo esso un condimento sano, gustoso e ricco di vitamine.

Il "Sugoro" presenta, anche due altri vantaggi. Quello di essere un condimento già preparato e pronto per l'uso e di rappresentare una reale economia. Il suo prezzo infatti è inferiore a quello dei condimenti del genere, specie se a base di carne, e basta una piccola quantità per rendere saporito il cibo.

Se però il "Sugoro" è il condimento ideale del venerdì, della Quaresima, delle Tempora e delle viglie comandate, è un sugo prezioso anche in tutti gli altri giorni dell'anno perché sa dare ad ogni alimento, sia vegetale che a base di carne, un gusto, un sapore ed un profumo che rendono appetitosa e gradita ogni vivanda.

Le garanzie d'igiene di un moderno stabilimento

Lo stabilimento che produce il "Sugoro" è una grandiosa, modernissima costruzione che sorge nelle immediate vicinanze di Parma. E' costituita da numerosi reparti, razionalmente attrezzati, e seconda delle necessità delle differenti lavorazioni, con un macchinario adatto che esclude in modo assoluto la manipolazione da parte dell'operaio.

Tutte le macchine, dalle culatole ai congegni più complicati, sono costruite con materiali speciali perché la genuinità del prodotto non debba subire alcuna alterazione.

Una giorniera, accuratissima pulizia del locale e delle macchine - la pulizia - a cui sovrintende un personale specializzato - garantisce la più rigorosa osservanza di tutte le norme dell'igiene.

Tutte le macchine, dalle culatole ai congegni più complicati, sono costruite con materiali speciali perché la genuinità del prodotto non debba subire alcuna alterazione. Una giorniera, accuratissima pulizia del locale e delle macchine - la pulizia - a cui sovrintende un personale specializzato - garantisce la più rigorosa osservanza di tutte le norme dell'igiene.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

La bontà di un prodotto, specie se alimentare, è provata dall'uso continuo e sempre più vasto effettuato dai consumatori. Certi prodotti, che furono lanciati con ogni mezzo e con ogni accortezza, dopo una effimera fama, caddero e vennero dimenticati. "Sugoro", invece, creato da pochi anni, è ormai entrato in ogni famiglia italiana ed è in molte dell'estero, imponendosi come croceverdi di tutti per le sue qualità e per i benefici che apporta in ogni cucina.

homologhi degli ingredienti sono la chiusura ermetica delle scatole - operazione pure eseguita con mezzi meccanici - sono controllate da tecnici e chimici esperti, perché la dose di ogni sostanza sia esattamente la formula che è il segreto scientifico ed industriale del prodotto, e vengono esportate tutte le norme prescritte dalle leggi sanitarie sugli alimenti.

Speciali cure e controlli sono esercitati anche per la perfetta conservazione e l'imbottigliamento del "Sugoro", così da assicurargli la completa inalterabilità.

Per queste garanzie d'igiene e per il valore delle sostanze che compongono il "Sugoro", medici e fisiologi ne consigliano l'uso nella preparazione delle vivande. "Sugoro" non è soltanto un condimento gustoso e saporito, ma è un alimento per se stesso. E' un sugo, sano e nutriente, che può essere somministrato con tutta sicurezza e con pieno vantaggio, ai bambini ed alle persone di salute delicata. Anzi, per i bambini, i convalescenti, ed la gente per tutti i deboli di costituzione, il "Sugoro" è specialmente indicato, perché, rendendo più saporite le vivande ed eccitando l'appetito, invoglia a mangiare, burro e uova e cibi meglio digeribili e più nutrienti.



Il processo al cuoco

L'abilità di un cuoco dipende dalla maniera colla quale egli sa preparare e presentare gli alimenti. E' un'arte difficile, nella quale ben pochi sanno eccellere, perché, pur avendo a disposizione gli stessi alimenti, questi presentano un sapore talmente differente col variare la qualità, le dosi e la lavorazione dei diversi ingredienti che compongono il condimento.

Parcechi "sughi" assicurano a fama mondiale e illustrano il nome del cuoco che li aveva inventati, ma nessuno a pochi possono trovare pratica applicazione in una famiglia normale, perché troppo dispendiosi, o perché di difficile riuscita. Inoltre la loro preparazione richiede una perdita di tempo non consentita alle donne di casa, impegnate in molte altre cure.

La Società Althea di Parma, per venire incontro appunto



alle necessità della massaia moderna, che deve far presto a bene, pensò di creare un sugo che avesse tutti i requisiti necessari ad un ottimo condimento, ma che fosse nello stesso tempo pratico, economico e di rapida impiego.

Inventò, per questo, il suo processo all'abilità del cuoco, perché trovasse la ricetta voluta. Non solo, ma mise loro delle limitazioni: il sugo doveva essere perfetto, ma di magro assoluto perché potesse essere adoperato anche nei venerdì, nella Quaresima e nelle viglie comandate, giorni nei quali la massaia italiana, prevalentemente cattolica, universalmente non può usare alimenti e condimenti proibiti dalla Chiesa.

I cuochi della S. A. Althea, in collaborazione a chimici specializzati, prendendo a base il pomodoro, della polpa sveduta e fragranza, privarono tutte le possibili combinazioni con ogni verdura, alternando una volta a volta le dosi e le qualità. E dopo prove e controprove sia per il grado di acidità sia per gusto ed aroma presentarono un sugo che rispondeva esattamente a tutte le caratteristiche volute.

Gustoso, saporito, ricco di vitamine e di elementi nutritivi, con nessun ingrediente soggetto a limitazioni, sano, già preparato e pronto per l'uso. Lo chiamarono "Sugoro". Il cuoco era riuscito, ironizzando, a superare la difficile prova.

UN DONO PER VOI

A tutte le gentili lettrici che hanno un particolare interesse per la cucina, è riservato un dono che sarà certamente gradito. Mandate subito il vostro indirizzo alla Soc. An. Althea, Parma e riceverete gratis e franco di porto l'elegante ed interessante volumetto "Il libro d'oro" contenente 50 utili ricette di cucina. Scrivete subito, elidendo questo giornale. Ne sarete lieta.

Tutte le lavorazioni, dal primo

di bietole - mezza scatola di "SUGORO" da 200 gr.

Modo di cucinare - Soffriggere "Sugoro" in tegame. Aggiungere le bietole crude con un poco d'acqua e farle cuocere ristrette per mezz'ora; gettare il pesce, coprire a metà d'acqua e cuocere lentamente, rivoltando il pesce per altri 15 minuti. Se il pesce vi piaceva, potete guastare in abbondante olio, insieme al "Sugoro" fatene soffriggere 3 cucchiaini.

Il "Sugoro" è dosato in giuste proporzioni.

ZUPPA DI PESCE - per 6 persone
Occorrono: 1000 grammi di pesce - 1000 grammi di olio - mezza scatola di "SUGORO" da 200 grammi - fettine di pane abbrustolito a volontà.

Modo di cucinare - Mettere "Sugoro" ed olio in casseruola e rosolare; gettare i pesci con un litro e mezzo d'acqua e cuocere per venti minuti lentamente. Preparare le fettine di pane abbrustolito nei piatti e versare la zuppa.

Il bolscevismo lavora da qualche anno a provocare la guerra. La sua salvezza è nel caos dell'Europa. Dopo la torbida campagna delle parole, si passa all'azione. Basteranno almeno le bombe del Deutschland a destare i sordi?

Convulsioni sociali in America

La battaglia di Ford

contro le organizzazioni operaie

Mentre si svolge violenta l'agitazione capitanata da John Lewis, Ford riduce la settimana lavorativa a 32 ore

New York, 31 maggio. L'offensiva sferrata in America da John Lewis, il capo riconosciuto del movimento operaio contro l'industria dell'auto da una parte e contro Henry Ford dall'altra, ha suscitato subito una serie di eventi violenti che provano come si sta entrati in una fase di operazioni attive.

Il centro della battaglia è stato Cleveland, la capitale dell'Ohio. In questi ultimi giorni 1.30 mila operai che cercavano di ottenere il riconoscimento della loro unione da parte della 21. assemblea che non hanno ancora accettato l'accordo raccomandato dalla legge Wagner, hanno resistito per quasi mezzo anno agli sforzi fatti dal padrone per infrangere la loro resistenza. Per questo la settimana lavorativa di Ford è stata ridotta a 32 ore.

John Lewis, che ha guidato la lotta, ha dichiarato che la sua organizzazione non si arrende. La settimana lavorativa di 32 ore è stata ridotta a 32 ore. La settimana lavorativa di 32 ore è stata ridotta a 32 ore.

Un giornale, il "Petit Bleu", ha dato un'idea dell'agitazione che si sta svolgendo in America. Il giornale ha dato un'idea dell'agitazione che si sta svolgendo in America.

Il colpo di Ford. In un'altra città, Youngstown, dove la "Republic Steel Corporation" possiede stabilimenti, un sigillo di operai al loro battenti per tutta la notte ma la polizia che li ha caricati parecchie volte a colpi di fucile. Questa volta è stata tra le più brutali che si siano viste in America dal 1919 in poi.

Durante tutta la giornata, Cleveland, a Youngstown e altrove, gli uomini di John Lewis hanno subito le violenze delle automobili della polizia. Gli operai che si sono alleati, hanno subito le violenze delle automobili della polizia.

Ma per quanto gravi siano gli eventi, essi non sono per le loro ripercussioni organizzative che non per la decisione presa da Henry Ford di ridurre la durata del lavoro settimanale a 32 ore. Poiché questa è la risposta del grande industriale agli sforzi fatti da John Lewis per organizzare i suoi 150 mila operai. E' noto che la settimana di Ford è stata ridotta a 32 ore.

Vaste ripercussioni. Henry Ford, che non ha formalmente dichiarato di non piegarsi alle esigenze della legge Wagner, è tuttavia deciso a non accettare tutte le clausole, soprattutto quella che impone ai padroni di riconoscere i contratti collettivi. Fedele alla sua filosofia, Ford opera, grazie all'applicazione delle 32 ore, di provare agli operai che essi hanno ancora più vantaggi a rimanere liberi, cioè dipendenti solo da Ford, che non ad affidare i loro interessi a John Lewis e al comitato di organizzazione industriale.

Ma questa misura reca grave pregiudizio all'industria automobilistica americana, in partico-

lare alla General Motors e forse anche a tutte le industrie americane quali esse siano, perché si comprendono facilmente che se Ford applica le 32 ore nelle sue officine costringerà fatalmente i capi operai a chiedere ovunque l'applicazione delle 32 ore per settimana.

Si è pressoché certi che l'economia americana non potrebbe sopportare attivamente un tale regime e che ne deriverebbe la disorganizzazione totale. Ma Ford, che prova eguale antipatia per l'azione operaia, per i suoi concorrenti e soprattutto per Wall Street che accusa del fatto di opporsi al suo sistema, ha così deciso di non si preoccupa di questo aspetto della questione. Per lui l'essenziale è rimanere padrone la cosa, il solo padrone come è sempre stato.

Come i comunisti di Parigi trattano gli ospiti dell'Esposizione. Villaggio contro musicisti svizzeri. Parigi, 31 maggio. Un giornale, il "Petit Bleu", ha dato un'idea dell'agitazione che si sta svolgendo in America. Il giornale ha dato un'idea dell'agitazione che si sta svolgendo in America.

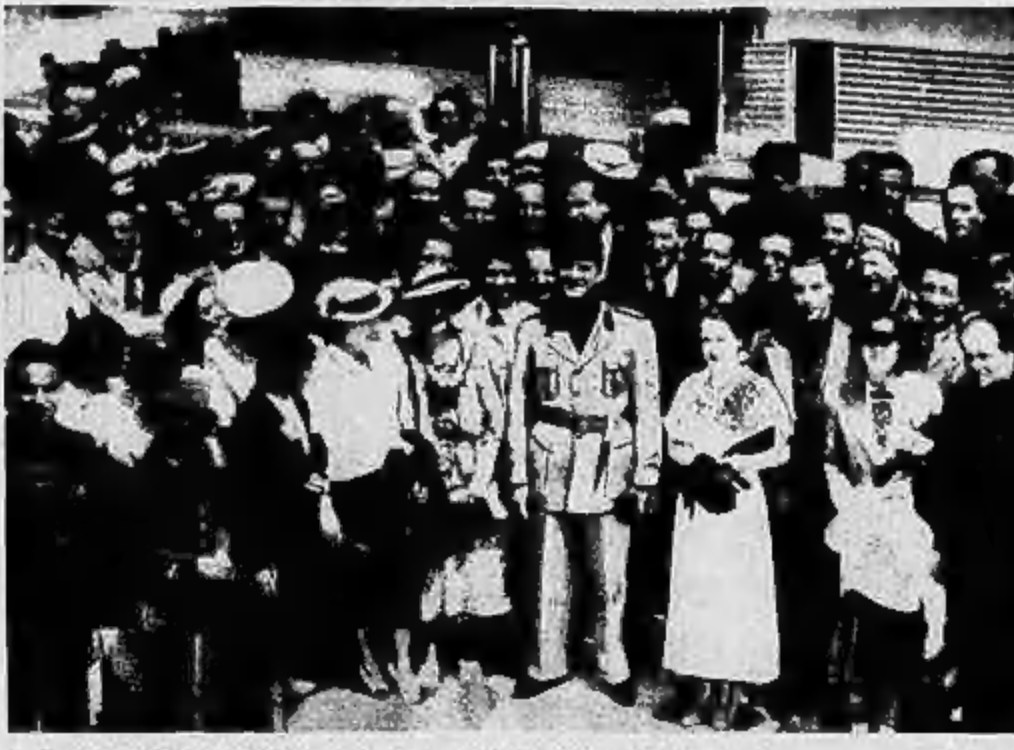
Lo schieramento nazista per la lotta religiosa. Un discorso del Ministro Fritz. Berlino, 31 maggio. La violentissima campagna contro il cattolicesimo politica continua. Alle impressionanti manifestazioni di venerdì scorso segue ora quella di Oldenburg. In questa adunata ha parlato il ministro degli Interni Fritz.

Il colpo di Ford. In un'altra città, Youngstown, dove la "Republic Steel Corporation" possiede stabilimenti, un sigillo di operai al loro battenti per tutta la notte ma la polizia che li ha caricati parecchie volte a colpi di fucile. Questa volta è stata tra le più brutali che si siano viste in America dal 1919 in poi.

Durante tutta la giornata, Cleveland, a Youngstown e altrove, gli uomini di John Lewis hanno subito le violenze delle automobili della polizia. Gli operai che si sono alleati, hanno subito le violenze delle automobili della polizia.

Ma per quanto gravi siano gli eventi, essi non sono per le loro ripercussioni organizzative che non per la decisione presa da Henry Ford di ridurre la durata del lavoro settimanale a 32 ore. Poiché questa è la risposta del grande industriale agli sforzi fatti da John Lewis per organizzare i suoi 150 mila operai. E' noto che la settimana di Ford è stata ridotta a 32 ore.

Ma questa misura reca grave pregiudizio all'industria automobilistica americana, in partico-



S. E. GALEAZZO CIANO tra i deputati del Ministero degli Esteri.

Il Deutschland

Roma e Berlino

prendono immediato contatto

Parigi, 31 maggio. L'«Havas» riceve da Roma in data di ieri: «La polizia del bombardamento della corazzata tedesca «Deutschland» da parte di aeroplani governativi spagnoli ha prodotto una viva impressione negli ambienti diplomatici della capitale. Gli ambienti diplomatici attribuiscono una grande importanza a questo incidente che segue a distanza di pochi ore il bombardamento subito dalle navi italiane a Matorra. Si crede aspramente che le Cancellerie di Roma e Berlino abbiano preso contatto immediatamente per prendere in comune quelle decisioni che giudicheranno utili».

Dopo le elezioni in Olanda

Il reincarico a Colyin

Amsterdam, 31 maggio. La Regina, dopo aver ascoltato i pareri dei capi partiti, compreso quello del partito socialista, si è intrattenuta lungamente con Colyin, ex secondo ambasciatore in questi giorni politici, confermando l'incarico di formare il nuovo gabinetto.

Elefanti indisciplinati

Serata di panico a Vannes

Parigi, 31 maggio. Si ricorda che giovedì sera in seguito a un principio di incendio il branco di elefanti del Circo Buglione che dava delle rappresentazioni a Lorient, era fuggito minacciando di passare nella villa della città. Sabato sera, a Vannes, che i pachidermi hanno rinnovato lo stesso gesto. Terminato il loro spettacolo, i pachidermi rifiutarono di abbandonare la pista. Gli sforzi del circo si rivelarono insufficienti e uno dei pachidermi fece anzi una incursione nella parte riservata al pubblico causando un certo panico. Dopo il che i pachidermi uscirono dal circo travasando di corsa la piazza della fiera. Gendarmi e poliziotti furono mobilitati per dare la caccia agli elefanti nel quartiere di Bonzon dove per più di un'ora gli elefanti fecero udire barriti formidabili causando un poco spavento. Infine raggiunti gli animali fecero ritorno alla loro scuderia non senza difficoltà.

Mosca smentisce

l'uccisione di Jagoda

Parigi, 31 maggio. Mosca smentisce l'informazione secondo la quale Jagoda, ex capo della OGPU, recentemente arrestato, sarebbe stato giustiziato.

Curio Mortari

Le prerogative del Reggente

allargate in Ungheria

Budapest, 31 maggio. A quanto informa stacca il P. O. Lloyd il consiglio dei ministri ungheresi ha sottoposto a un primo esame il testo del progetto di legge che dovrà definitivamente ampliare le prerogative del Re. A quanto si afferma negli ambienti politici la legge attribuirà al Capo dello Stato tutti i diritti di un re non ancora incoronato, esclusa la possibilità di una esistenza di un'eventuale controparte di un re non ancora incoronato, esclusa la possibilità di una esistenza di un'eventuale controparte di un re non ancora incoronato.

Il colpo di Ford. In un'altra città, Youngstown, dove la "Republic Steel Corporation" possiede stabilimenti, un sigillo di operai al loro battenti per tutta la notte ma la polizia che li ha caricati parecchie volte a colpi di fucile. Questa volta è stata tra le più brutali che si siano viste in America dal 1919 in poi.

Durante tutta la giornata, Cleveland, a Youngstown e altrove, gli uomini di John Lewis hanno subito le violenze delle automobili della polizia. Gli operai che si sono alleati, hanno subito le violenze delle automobili della polizia.

Ma per quanto gravi siano gli eventi, essi non sono per le loro ripercussioni organizzative che non per la decisione presa da Henry Ford di ridurre la durata del lavoro settimanale a 32 ore. Poiché questa è la risposta del grande industriale agli sforzi fatti da John Lewis per organizzare i suoi 150 mila operai. E' noto che la settimana di Ford è stata ridotta a 32 ore.

Arrivando di notte a Candè

non si vedono né milioni né gioielli

Il romanticismo del Duca di Windsor: una sua nota d'organo alla cerimonia civile delle nozze - La questione dell'«Altezza», non fa più impressione

(DAL NOSTRO INVIATO)

Montreux, 31 maggio. L'invito che arriva a notte, dopo una corsa ferroviaria di quasi 24 ore, nella zona di Candè, non riesce a vedere del famoso castello, ma rievoca il Duca di Windsor e la sua fidanzata, che qualche ora dopo perferiranno in amore. Ed egli deve rinviare ogni descrizione di questa caratteristica costruzione svizzera della Rinascenza a ora più chiara.

Tuttavia, anche questa prima impressione, dicono con filigrana, nel buio notturno ricompare un suo georgico alleato, più suggestivo e più dubbioso circa le sensazioni notturne diffuse intorno a questa dimora e ai suoi illustri ospiti.

Sembra che strano che in questo ambiente di tanta pochezza, di ridotti e milioni, i gioielli, gli obblighi femminili e le stravaganze che tanti giornali hanno annunziato in questi ultimi giorni. Questa è una prima impressione, sembra rispondere, del resto, al quanto si può chiamare anche il Duca di Windsor, che ha fatto un'uscita di 100 milioni di franchi, per un giorno di nozze, e che si può dire che in questo ambiente di tanta pochezza, di ridotti e milioni, i gioielli, gli obblighi femminili e le stravaganze che tanti giornali hanno annunziato in questi ultimi giorni.

Questo è un primo impressione, sembra rispondere, del resto, al quanto si può chiamare anche il Duca di Windsor, che ha fatto un'uscita di 100 milioni di franchi, per un giorno di nozze, e che si può dire che in questo ambiente di tanta pochezza, di ridotti e milioni, i gioielli, gli obblighi femminili e le stravaganze che tanti giornali hanno annunziato in questi ultimi giorni.

Questo è un primo impressione, sembra rispondere, del resto, al quanto si può chiamare anche il Duca di Windsor, che ha fatto un'uscita di 100 milioni di franchi, per un giorno di nozze, e che si può dire che in questo ambiente di tanta pochezza, di ridotti e milioni, i gioielli, gli obblighi femminili e le stravaganze che tanti giornali hanno annunziato in questi ultimi giorni.

Questo è un primo impressione, sembra rispondere, del resto, al quanto si può chiamare anche il Duca di Windsor, che ha fatto un'uscita di 100 milioni di franchi, per un giorno di nozze, e che si può dire che in questo ambiente di tanta pochezza, di ridotti e milioni, i gioielli, gli obblighi femminili e le stravaganze che tanti giornali hanno annunziato in questi ultimi giorni.

Questo è un primo impressione, sembra rispondere, del resto, al quanto si può chiamare anche il Duca di Windsor, che ha fatto un'uscita di 100 milioni di franchi, per un giorno di nozze, e che si può dire che in questo ambiente di tanta pochezza, di ridotti e milioni, i gioielli, gli obblighi femminili e le stravaganze che tanti giornali hanno annunziato in questi ultimi giorni.

Il pittoresco combattimento

del «gioco del ponte» a Pisa

Pisa, 31 maggio. Alla presenza di S. E. Saffi, Sottosegretario di Stato agli Interni, e del dottor Mazzasani, membro del Direttorio nazionale, in rappresentanza di S. E. Starace, e di tutte le autorità e gerarchie, fra l'entusiasmo di una folla imponente giunta da ogni parte d'Italia e anche dall'estero, ha avuto luogo il «gioco del ponte», che, come è noto, è la rievocazione di una tradizione secolare di Pisa che si ricollega alle sue glorie militari e artistiche. Alla rievocazione hanno partecipato più di ottocento persone vestite di bianco, con costumi cinquecenteschi. I Lurieri, esecutori da migliaia di persone, offrivano uno spettacolo stupendo, mentre decine di imbarcazioni, con le antiche bandiere di Pisa, si disputavano la vittoria. La gara si disputava fra i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri, e i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri.

La gara si disputava fra i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri, e i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri.

La gara si disputava fra i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri, e i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri.

La gara si disputava fra i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri, e i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri.

La gara si disputava fra i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri, e i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri.

La gara si disputava fra i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri, e i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri.

La gara si disputava fra i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri, e i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri.

La gara si disputava fra i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri, e i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri.

La gara si disputava fra i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri, e i «trionfatori» comandati dal conte Giorgio Ugoletti della Gherardesca, nobili cavalieri.

Le mozioni votate a Cremona

dalle Società di concerto

Cremona, 31 maggio. Ieri mattina, al palazzo Vercelli, si è svolto il convegno nazionale degli enti e società di concerti, le quali si è conclusa con la votazione all'unanimità delle mozioni riguardanti: 1) il finanziamento e la tutela morale delle società di concerti; 2) le sale da concerto e le scuole musicali; 3) le società di concerto per l'educazione musicale degli studenti; 4) la presentazione e la valorizzazione dei giovani concerti; 5) i centri musicali regionali e concerti orchestrali di provincia. Tali mozioni verranno quanto prima presentate alle gerarchie competenti.

Ieri sera al Teatro Ponchielli ha avuto luogo il grande concorso di giovani concerti italiani. L'on. Fazzolari durante l'intervallo ha premiato i vincitori, che sono i seguenti: 1.° premio, il «Vincitore» della eliminazione interprovinciale 1937: pianoforte, 1.° premio, signor Zambelli Lilla (Pisa); 2.° premio, signor Carlo, Firenze; 3.° premio, signor Concilio Maria, Napoli; menzioni onorevoli: Alati Tommaso e Balistreri Italia.

Violino: 1.° premio, Carmine, Pisa; 2.° premio, signor Zambelli Lilla (Pisa); 3.° premio, signor Carlo, Firenze; 4.° premio, signor Concilio Maria, Napoli; menzioni onorevoli: Alati Tommaso e Balistreri Italia.

Violoncello: 1.° premio, signor Zambelli Lilla (Pisa); 2.° premio, signor Carlo, Firenze; 3.° premio, signor Concilio Maria, Napoli; menzioni onorevoli: Alati Tommaso e Balistreri Italia.

Violoncello: 1.° premio, signor Zambelli Lilla (Pisa); 2.° premio, signor Carlo, Firenze; 3.° premio, signor Concilio Maria, Napoli; menzioni onorevoli: Alati Tommaso e Balistreri Italia.

Violoncello: 1.° premio, signor Zambelli Lilla (Pisa); 2.° premio, signor Carlo, Firenze; 3.° premio, signor Concilio Maria, Napoli; menzioni onorevoli: Alati Tommaso e Balistreri Italia.

Violoncello: 1.° premio, signor Zambelli Lilla (Pisa); 2.° premio, signor Carlo, Firenze; 3.° premio, signor Concilio Maria, Napoli; menzioni onorevoli: Alati Tommaso e Balistreri Italia.

Violoncello: 1.° premio, signor Zambelli Lilla (Pisa); 2.° premio, signor Carlo, Firenze; 3.° premio, signor Concilio Maria, Napoli; menzioni onorevoli: Alati Tommaso e Balistreri Italia.

Violoncello: 1.° premio, signor Zambelli Lilla (Pisa); 2.° premio, signor Carlo, Firenze; 3.° premio, signor Concilio Maria, Napoli; menzioni onorevoli: Alati Tommaso e Balistreri Italia.

Tragedia della malavita

Uccisa dall'assente

Milano, 31 maggio. Verso l'alba di ieri un uomo, una donna si presentavano all'altare. Erano Ermanno Fucalco, di anni 65, al quarto piano di via Pantano 18, chiedendo ospitalità. Fucalco conosceva la donna per averla altre volte ospitata e non avendo per momento altri inquilini mise a disposizione del due una camera. Poco dopo dispare l'uomo. Fucalco entrò e scorse la donna riversa sul letto quasi nuda; l'uomo la premeva con una mano la bocca per impedire di urlare. Alla vista dell'attentato l'individuo abbandonò la sua vittima e raggiunse di un balzo l'uscio, precipitando giù per le scale. Fucalco chiamò la polizia, ma non fu possibile rintracciare l'assente. L'affittacamere dava l'indirizzo e venne individuato prontamente l'autore del delitto. La vittima è stata identificata per la trentacinquenne Rosella Venerio, di via Vercelli. Di lei si è visto che era stata uccisa. L'assente è un feroce trionfatore, noto per la malavita milanese che gli ha dato il soprannome di «la donna». Si pensa che la donna, in possesso forse di più di un elemento riguardante la criminalità, fosse stata uccisa. L'assente è un feroce trionfatore, noto per la malavita milanese che gli ha dato il soprannome di «la donna». Si pensa che la donna, in possesso forse di più di un elemento riguardante la criminalità, fosse stata uccisa.

L'assente è un feroce trionfatore, noto per la malavita milanese che gli ha dato il soprannome di «la donna». Si pensa che la donna, in possesso forse di più di un elemento riguardante la criminalità, fosse stata uccisa.

L'assente è un feroce trionfatore, noto per la malavita milanese che gli ha dato il soprannome di «la donna». Si pensa che la donna, in possesso forse di più di un elemento riguardante la criminalità, fosse stata uccisa.

L'assente è un feroce trionfatore, noto per la malavita milanese che gli ha dato il soprannome di «la donna». Si pensa che la donna, in possesso forse di più di un elemento riguardante la criminalità, fosse stata uccisa.

L'assente è un feroce trionfatore, noto per la malavita milanese che gli ha dato il soprannome di «la donna». Si pensa che la donna, in possesso forse di più di un elemento riguardante la criminalità, fosse stata uccisa.

L'assente è un feroce trionfatore, noto per la malavita milanese che gli ha dato il soprannome di «la donna». Si pensa che la donna, in possesso forse di più di un elemento riguardante la criminalità, fosse stata uccisa.

L'assente è un feroce trionfatore, noto per la malavita milanese che gli ha dato il soprannome di «la donna». Si pensa che la donna, in possesso forse di più di un elemento riguardante la criminalità, fosse stata uccisa.

L'assente è un feroce trionfatore, noto per la malavita milanese che gli ha dato il soprannome di «la donna». Si pensa che la donna, in possesso forse di più di un elemento riguardante la criminalità, fosse stata uccisa.

L'assente è un feroce trionfatore, noto per la malavita milanese che gli ha dato il soprannome di «la donna». Si pensa che la donna, in possesso forse di più di un elemento riguardante la criminalità, fosse stata uccisa.